INSTRUCTIONS AND WARRANTY

MODEL NO. SFP82

SALTON ELECTRIC FRYING PAN

Congratulations on purchasing our Salton Electric Frying Pan. Each unit is manufactured to ensure safety and reliability. Before using this appliance for the first time, please read the instruction manual carefully and keep it for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Please read the instructions carefully before using any appliance.
2. Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
3. Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
4. The appliance is intended for household use only. Commercial use invalids the warranty and the supplier can not be held responsible for injury or damage caused when using the appliance for any other purpose than that intended.
5. Make sure that the lid knob is assembled securely before use.
6. Always insert the temperature control probe (thermostat) into the unit before plugging the appliance in at the wall socket.
7. After use, turn the control dial to “0”, switch off the mains supply and disconnect from the wall.
8. The frying pan must only be used with the temperature control probe (thermostat) provided.
9. If using a plastic spatula, do not leave it in the frying pan when hot.
10. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. It is recommended not to move the unit during this time.
12. Do not use this appliance outdoors.
13. Avoid any contact with moving parts.
14. Close supervision is required when any appliance is used near or by children or invalids.
15. Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person in order to avoid an electrical hazard.

16. Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In case of damage, take the unit in for examination and/or repair by an authorised service agent
17. To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the motor assembly, plug or the power cord to water or any other liquid.
18. Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
19. Remove the plug from the socket by holding the plug, when pulling it out from the socket. Do not pull on the cord to disconnect the appliance from the mains. Always unplug the unit when not in use, before cleaning or when adding or removing parts.
20. The use of accessory attachments that are not recommended or supplied by the manufacturer may result in injuries, fire or electric shock.
21. A short cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
22. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled on inadvertently.
23. Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near hot gas or electric burner or in a heated oven.
24. Do not cover or store the unit until it has cooled down sufficiently.
25. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use. Caution is required on surfaces where heat may cause damage -an insulated heat pad is recommended. Never place the appliance on a plastic, fabric or carpeted surface while cooking.
26. Do not use the appliance on a gas or electric cooking top or over or near an open flame.
27. Use of an extension cord with this appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension lead, ensure that the lead is suited to the power consumption of the appliance to avoid overheating of the extension cord, appliance or plug point. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals or tripped over.
28. This appliance is not suitable for outdoor use. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
29. DO NOT carry the appliance by the power cord.

30. Do not leave this appliance unattended during use. Always unplug the unit when not in use or before cleaning.
31. Always operate the appliance on a smooth, even, stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
32. Ensure that the switch is in the “Off” or “O” position after each use.
33. The manufacturer does not accept responsibility for any damage or injury caused by improper or incorrect use, or for repairs carried out by unauthorised personnel.
34. In case of technical problems, switch off the machine and do not attempt to repair it yourself. Return the appliance to an authorised service facility for examination, adjustment or repair. Always insist on the use of original spare parts. Failure to comply with the above mentioned pre-cautions and instructions, could affect the safe operation of this machine.

FEATURES

- 1500W
- Cooks, roasts, grills, fries and steams, poaches, bakes, defrosts and keeps warm
- Cooks from simmer to 200ºC
- Removable Thermostat
- Brazed element allows for effective heat transfer
- Cook a whole meal at once
- Stylish and ergonomic design
- Tempered Glass Lid with steam vent
- Non-stick coated aluminium pan
- Frying pan can be immersed in water
- Indicator light
- For domestic use only

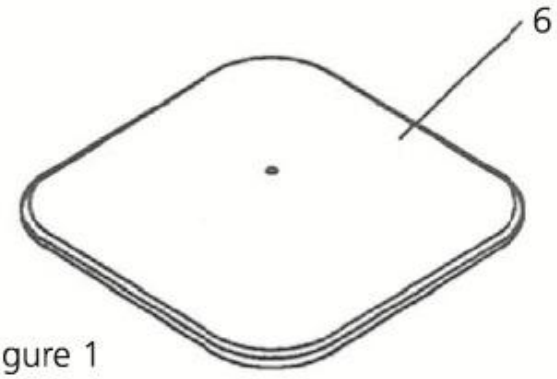
PARTS DESCRIPTION

1. Glass Lid
2. Cool-touch Handle
3. Non-stick Cooking Surface
4. Die-cast Cooking Pot
5. Detachable Power Supply Connector with Variable Heat Control Selector
6. Stable Cool-touch Base
7. Handle Knob

LID ASSEMBLY

The glass lid and handle knob are packaged as separate pieces and need to be assembled prior to use. A screw driver will be necessary for this.

Before assembly, ensure that all of the following parts are included in the packaging:



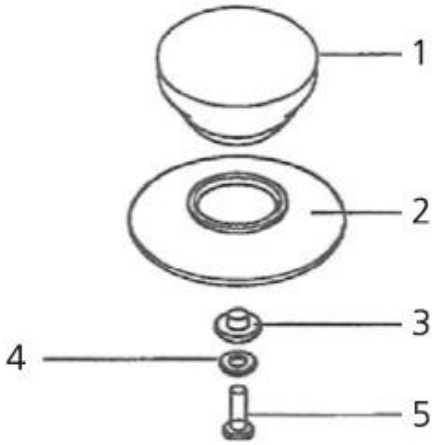


Figure 1

1. Handle Knob
2. Flange
3. Rubber Spacer
4. Washer
5. Screw
6. Lid

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Before using the appliance for the first time, wash the internal surface of the unit with soapy water and a soft cloth. Do not use any abrasive cloth/ sponge/ steel wool/ sharp utensils to clean the frying pan as this may damage the non-stick surface.
2. Set the control dial to “Min”. Insert the probe firmly into the socket so that the two terminal pins on the pan are fully inserted into the probe. If the probe is not completely inserted, abnormal heating may occur, resulting in accident or damage.
3. Plug the cord into the wall outlet. Be careful not to drop the probe from a high surface as this will result in damage.
4. Pour a little salad or vegetable oil into the pan together with half a pot of water and bring to the boil. This will eliminate any manufacturing odours.
5. To use: select the required temperature that is suitable for the type of food to be cooked. Turn the control dial in a clockwise direction to select your cooking heat. When cooking is completed, remember to turn the unit to the “Off” position.

6. As a general tip: low settings are ideal for casseroles, stews, steaming and other slow cooking. High settings are used for browning, shallow frying and grilling.
7. Should you wish to let the food simmer, turn the temperature to its lowest setting.
8. Never turn the unit on with no food and / or liquid in the pan.

MAINTENANCE AND CLEANING

Note: Do not immerse the power cord or plug into water or any other liquids.
Caution: Always ensure that the frying pan has cooled down and is unplugged before cleaning.

After use, turn the temperature dial on the probe to the “Min” position, unplug the cord from the electrical outlet and remove the probe from the pan.

Control Probe:
If cleaning is necessary, wipe over with a damp cloth. NEVER IMMERSE THE CONTROL PROBE IN ANY LIQUIDS. Always ensure that the probe is completely dry before inserting it into the socket.

Pan:
Clean the frying pan while still warm after use. Wash the inside surface of the pan in hot soapy water, using a sponge or soft cloth. Do not use any harsh abrasive cleaners. Normal dish washing liquid should be sufficient. For excess soiling, after the unit is cool, wash the frying pan with a soft sponge moistened with a non-abrasive kitchen cleaner. Rinse and dry thoroughly, try not to get any water into the socket but if by chance this does happen, always ensure that the socket is completely dry before inserting the control probe.

Glass lid:
Wash the lid in warm soapy water using a soft sponge, rinse and dry thoroughly.

Following a few general tips can prolong the life of your frying pan:

1. Always wash the pan and cover as soon as possible after each use.

2. DO NOT pour cold water into a hot pan.
3. Never scrape with hard or sharp utensils when cleaning.
4. DO NOT place the temperature control probe on the pan surface. It may scratch or damage the non-stick coating.
5. DO NOT wash the pan with the temperature control probe connected.
6. Wash the frying pan after each use to avoid stains caused by a build-up of food or grease residues. Never leave food in the pan overnight.
7. Hold the unit at a 45° angle, socket side facing upwards so as to wash. This will prevent or at-least minimize the likelihood of water getting into the socket.

COOKING TIPS

- Foods which overcook easily should be removed from the frying pan as soon as cooking has been completed.
- Try to dry meat, fish, poultry, etc. before adding to hot oil to prevent unnecessary splattering.
- Do not fry too much food at a time in order to prevent the oil temperature from dropping too dramatically.

RECIPES

Important: Temperature settings as given in recipes are approximate. Due to personal differences in taste, some foods may be desired more or less crisp, more or less done, especially in the case of meats. Therefore, heat settings may be increased, decreased or varied in any way to suit individual preference.

CHINESE MEAT BALLS

500g minced beef
250g cabbage
2 onions
1.5ml ginger
5ml salt
15ml soy sauce
30ml shortening or cooking oil

METHOD: Preheat the frying pan to about 150°C. Put meat, cabbage and onions through meat grinder using coarse cutter, or place in a food processor. Combine ginger, salt and soy sauce and add to meat mixture. Mix well. Shape into balls about 2.5 – 3 cm in diameter. Fry in melted shortening until done, browning well on all sides.

PORK CHOPS PAPRIKA

4 to 6 pork chops
Paprika
Salt
Pepper
3ml Sage
300ml Milk

METHOD: Preheat the frying pan to setting 5.5. Sprinkle chops with paprika, salt, pepper and sage. Grease the frying pan lightly and brown the chops on both sides. Reduce the heat setting to 2.5. Add milk gradually as needed. Cover and braise until done.

ROAST CHICKEN WITH ROAST POTATOES

1 x 1.5kg chicken
7ml mixed dried herbs
3ml tumeric
1 large onion, quartered
60ml oil
60g butter
6 medium sized potatoes, peeled
Salt and pepper
Flour

METHOD: Wash and dry chicken inside and out. Mix salt, pepper, herbs and tumeric and sprinkle over chicken. Place onion inside cavity of chicken and tie legs. Heat oil and butter in frying pan to about 180°C until butter begins to foam. Fry chicken until nicely browned all over. Turn heat down to approximately 120°C. Cover and roast chicken for about 1 hour, turning every 15 minutes. Season potatoes and sprinkle with flour. Add potatoes to frying pan for the last 30 minutes of cooking. Roast with the chicken, turning regularly.

SAVOURY LAMB STEW

750g lamb shoulder
cut in 2.5cm pieces
300ml water
5ml salt

30ml cooking oil
1 x 300ml can condensed tomato soup
8 to 10 small whole onions
300ml canned peas

METHOD: Preheat frying pan. Heat the cooking oil and brown the meat. Skim off the excess fat as it accumulates. Combine the tomato soup, water and salt and pour over the meat. Add the onions. Reduce the heat. Cover and cook for 1 hour or until the meat is tender. Add peas just before serving and reheat. Serve hot from the frying pan.

BEEF STROGANOFF

750g round steak cut into strips
Flour, salt and pepper
30ml shortening
150ml chopped onions
1 clove garlic, minced
1 x 200g can mushrooms
300ml sour cream
1can tomato soup
15ml Worcestershire sauce
6 to 8 drops Tabasco sauce
2.5ml salt
1ml pepper

METHOD: Preheat the frying pan to 180°C. Dredge meat in seasoned flour. Melt shortening and brown meat well. Add onions, garlic and mushrooms and sauté lightly. Reduce heat to 100°C. Combine cream, tomato soup, Worcestershire sauce, tobasco sauce, salt and pepper and pour over meat. Cover and braise 1 ½ hours or until tender. Serve over hot spaghetti or rice. Sprinkle with parmesan cheese.

SCRAMBLED EGGS

6 Eggs slightly beaten
Salt and pepper
100ml cream or milk
30ml butter

METHOD: Preheat the frying pan. Combine the eggs, salt, pepper and milk. Melt the butter in the pan and add the eggs. Stir the eggs as they become firm. Serve when firm but not dry.

Variations:

• Curried – Add 5 to 10ml curry powder
• Dried Beef – Add 230ml shredded dried beef
• Ham or Bacon – Add sautéed cubed ham or bacon.
• Onion and Parsley – Add chopped onion and parsley
• Chives – Add chopped chives
• Mushrooms – Add sliced canned or fresh mushrooms

STORING THE APPLIANCE

- Unplug the unit from the wall outlet and clean all the parts as instructed above. Ensure that all parts are dry before storing.
- Store the appliance in its box or in a clean, dry place.
- Never store the appliance while it is still wet or dirty.
- Never wrap the power cord around the appliance.

SERVICING THE APPLIANCE

There are no user serviceable parts in this appliance. If the unit is not operating correctly, please check the following:

- You have followed the instructions correctly
- That the unit has been wired correctly and that the wall socket is switched on.
- That the mains power supply is ON.
- That the plug is firmly in the mains socket.

<u>If the appliance still does not work after checking the above</u>:

- Consult the retailer for possible repair or replacement. If the retailer fails to resolve the problem and you need to return the appliance, make sure that:

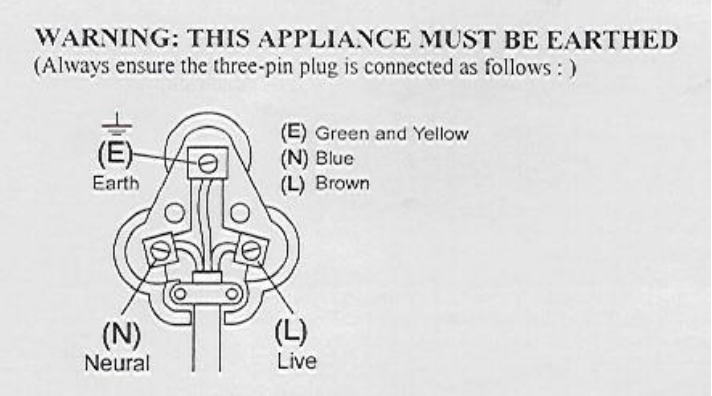
- The unit is packed carefully back into its original packaging.
- Proof of purchase is attached.
- A reason is provided for why it is being returned.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised service agent, in order to avoid any hazard. If service becomes necessary within the warranty period, the appliance should be returned to an approved Tedelex Trading (Pty) Limited service centre. Servicing outside the warranty period is still available, but will, however, be chargeable.

CHANGING THE PLUG

Should the need arise to change the fitted plug, follow the instructions below.
This unit is designed to operate on the advertised current. Connecting to other power sources may damage the appliance. Connect a three-pin plug as follows:
The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green/Yellow	= Earth
Blue	= Neutral
Brown	= Live



PLEASE AFFIX YOUR PROOF OF PURCHASE/RECEIPT HERE
IN THE EVENT OF A CLAIM UNDER WARRANTY THIS RECEIPT MUST BE PRODUCED.

W A R R A N T Y

1. Tedelex Trading (Pty) Limited ("Tedelex") warrants to the original purchaser of this product ("the customer") that this product will be free of defects in quality and workmanship which under normal personal, family or household use and purpose may manifest within a period of 1 (one) year from the date of purchase ("warranty period").

2. Where the customer has purchased a product and it breaks, is defective or does not work properly for the intended purpose, the customer must notify the supplier from whom the customer bought the product ("the supplier") thereof within the warranty period. Any claim in terms of this warranty must be supported by a proof of purchase. If proof of purchase is not available, then repair, and/or service charges may be payable by the customer to the supplier.

3. The faulty product must be taken to the supplier's service centre to exercise the warranty.

4. The supplier will refund, repair or exchange the product in terms of this warranty subject to legislative requirements. This warranty shall be valid only where the customer has not broken the product himself, or used the product for something that it is not supposed to be used for. The warranty does not include and will not be construed to cover products damaged as a result of disaster, misuse, tamper, abuse or any unauthorised modification or repair of the product.

5. This warranty will extend only to the product provided at the date of the purchase and not to any expendables attached or installed by the customer.

6. If the customer requests that the supplier repairs the product and the product breaks or fails to work properly within 3 (three) months of the repair and not as a result of misuse, tampering or modification by or on behalf of the customer, then the supplier may replace the product or pay a refund to the customer.

7. The customer may be responsible for certain costs where products returned are not in the original packaging, or if the packaging is damaged. This will be deducted from any refund paid to the customer.

TEDELEX TRADING (PTY) LTD

JOHANNESBURG TEL NO. (011) 490-9600

CAPE TOWN TEL NO. (021) 552-5161

DURBAN TEL NO. (031) 792-6000

www.amap.co.za

Parabéns por ter comprado a nossa Frigideira eléctrica da Salton. Cada unidade é fabricada de forma a garantir segurança e fiabilidade. Antes de utilizar este aparelho pela primeira vez, leia o manual de instruções atentamente e guarde-o para futura referência.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES:

Quando utilizar qualquer aparelho elétrico, deve seguir sempre as precauções de segurança básicas, incluindo o seguinte:

1. Leia atentamente as instruções antes de utilizar qualquer aparelho.
2. Certifique-se sempre de que a tensão na etiqueta de classificação corresponde à tensão da corrente elétrica na sua residência.
3. A operação incorreta e utilização imprópria podem danificar o aparelho e causar lesões no utilizador.
4. O aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. A utilização comercial invalida a garantia e o fornecedor não pode ser responsabilizado por lesões ou danos causados quando o aparelho for utilizado para qualquer outra finalidade diferente da prevista.
5. Certifique-se de que o puxador da tampa está bem colocado antes de utilizar.
6. Insira sempre a sonda de controlo da temperatura (termostato) na unidade antes de ligar o aparelho à tomada de parede.
7. Depois de utilizar, rode o marcador de controlo para “0”, desligue a energia eléctrica e desligue a ficha da tomada.
8. A frigideira deve ser utilizada apenas com a sonda de controlo (termostato) fornecida.
9. Se estiver a utilizar uma espátula de plástico, não a deixe na frigideira enquanto esta está quente.
10. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas ou os puxadores.
11. É necessário ter uma extrema atenção quando mover um aparelho que contém óleo quente ou outros líquidos quentes. É recomendável não mover a unidade durante esse período.
12. Não utilize este aparelho no exterior.
13. Evite qualquer contacto com as peças em movimento.
14. É necessária uma supervisão de perto quando qualquer aparelho for utilizado perto ou por crianças ou pessoas com incapacidades.

15. Verifique o cabo de alimentação e a ficha regularmente para verificar a existência de quaisquer danos. Se o cabo ou a ficha estiverem danificados, devem ser substituídos pelo fabricante ou por uma pessoa qualificada de forma a evitar um perigo elétrico.
16. Não utilize o aparelho se este tiver sido deixado cair ou estiver danificado de qualquer forma. Em caso de danos, devolva a unidade para verificação e/ou reparação por parte de um agente de assistência autorizado
17. Para reduzir o risco de choque elétrico, não mergulhe ou exponha o conjunto do motor, ficha ou cabo de alimentação em água ou em qualquer outro líquido.
18. Não utilize abrasivos ásperos, agente de limpeza cáusticos ou agentes de limpeza para fornos quando limpar este aparelho.
19. Remova a ficha da tomada ao agarrar na ficha quando a retirar da tomada. Não puxe pelo cabo para desligar o aparelho da corrente elétrica. Desligue sempre a unidade quando esta não estiver a ser utilizada, antes de limpar ou quando adicionar ou remover peças.
20. A utilização de acessórios não recomendados ou fornecidos pelo fabricante pode resultar em lesões, incêndios ou choque elétrico.
21. É fornecido um cabo pequeno para reduzir os riscos resultantes de ficar preso ou de tropeçar num cabo maior.
22. Não deixe o cabo suspenso pela extremidade de uma mesa ou balcão. Certifique-se de que o cabo não se encontra numa posição em que possa ser puxado inadvertidamente.
23. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes e não o coloque sobre ou perto de uma caldeira elétrica ou a gás quente ou num forno aquecido.
24. Não cubra nem armazene a unidade até que arrefeça o suficiente.
25. Não permita que este aparelho toque em cortinas, coberturas de parede, vestuário, toalhas ou outros materiais inflamáveis durante a utilização. É necessário ter cuidado em superfícies onde o calor pode causar danos – é recomendável colocar uma base térmica isolada. Nunca coloque o aparelho numa superfície de plástico, tecido ou superfície coberta com tecido enquanto cozinha.
26. Não utilize o aparelho sobre uma superfície de cozimento a gás ou elétrica ou sobre ou perto de uma chama.
27. A utilização de uma extensão com este aparelho não é recomendada. No entanto, caso seja necessário utilizar uma ficha de extensão, certifique-se de que a ficha é

adequada para o consumo de energia do aparelho para evitar o sobreaquecimento do cabo da extensão, aparelho ou tomada. Não coloque o cabo da extensão numa posição em que possa ser puxada por crianças ou animais ou que possibilite o tropeçamento.

28. Este aparelho não é adequado para ser utilizado no exterior. Não utilize este aparelho para outra finalidade diferente da prevista.
29. NÃO transporte o aparelho pelo cabo de alimentação.
30. Não deixar este aparelho não supervisionado durante a utilização. Desligue sempre a unidade quando não estiver a ser utilizada ou antes de limpar.
31. Utilize sempre o aparelho numa superfície suave, uniforme e estável. Não coloque a unidade numa superfície quente.
32. Certifique-se de que o interruptor está na posição "Off" (desligado) ou "0" após cada utilização.
33. O fabricante não aceita responsabilidade por qualquer dano ou lesão causados devido a uma utilização imprópria ou incorreta ou a reparações realizadas por pessoal não autorizado.
34. Em caso de problemas técnicos, desligue a máquina e não tente repará-la você próprio. Devolva o aparelho a um agente de assistência autorizado para verificação, ajuste ou reparação. Insista sempre em utilizar peças sobresselentes originais. O não cumprimento das precauções e instruções acima poderá afetar o funcionamento seguro desta máquina.

CARACTERÍSTICAS

- 1500 W
- Apropriado para cozinhar, assar, grelhar, fritar e cozer a vapor, fazer escalfados, cozer, descongelar e manter quente
- Cozinha desde lume brando até 200 ºC
- Termostato removível
- O elemento de brasagem permite uma transferência de calor eficaz
- Cozinhe uma refeição completa de uma só vez
- Design elegante e ergonómico
- Tampa de vidro temperado com abertura de vapor
- Frigideira em alumínio antiaderente

- A frigideira pode ser mergulhada em água
- Luz indicadora
- Apenas para utilização doméstica

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Tampa de vidro
2. Pega segura ao toque
3. Superfície antiaderente
4. Frigideira com revestimento fundido
5. Conector de fonte de alimentação removível com selector de controlo de calor variável
6. Base segura ao toque estável
7. Botão da pega

MONTAGEM DA TAMPA

A tampa de vidro e o botão da pega (puxador) são embalados como peças separadas e precisam de ser montadas antes da utilização. Será necessária uma chave de fendas para proceder à montagem.

Antes da montagem, certifique-se que todas as peças que se seguem estão incluídas na embalagem:

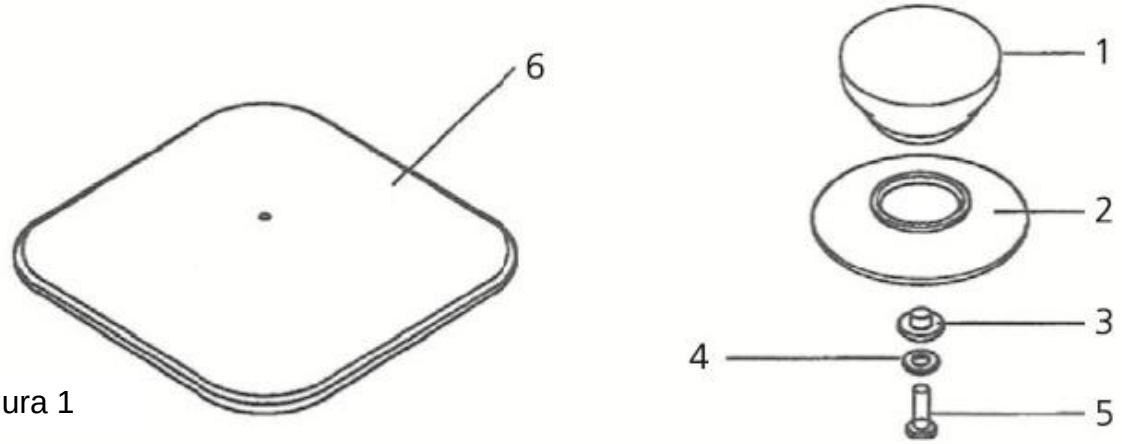


Figura 1

1. Botão da pega
2. Flange
3. Espaçador de borracha
4. Anilha
5. Parafuso
6. Tampa

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

1. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lave a superfície interna da unidade com água e detergente e um pano suave. Não utilize qualquer pano abrasivo / esponja / esfregão de palha-de-aço / utensílios afiados para limpar a frigideira, uma vez que podem danificar a superfície antiaderente.
2. Defina o marcador de controlo para “Mín”. Insira a sonda firmemente na tomada para que os dois pinos do terminal na frigideira estejam totalmente inseridos na sonda. Se a sonda não estiver totalmente inserida, poderá ocorrer um aquecimento anormal, resultando em acidentes ou danos.

3. Ligue o cabo à tomada de parede. Tenha cuidado para não deixar cair a sonda de uma superfície alta, uma vez que pode resultar em danos.
4. Verta um pouco de óleo para saladas ou óleo vegetal na frigideira com conjunto com metade de uma panela de água e coloque a ferver. Isto irá eliminar quaisquer odores de fabrico.
5. Para utilizar: seleccione a temperatura necessária adequada para o tipo de alimentos a serem cozinhados. Rode o marcador de controlo no sentido dos ponteiros do relógio para seleccionar temperatura desejada. Quando a cozedura estiver concluída, lembre-se de colocar a unidade na posição “Off” (Desligada).
6. Dica geral: definições baixas são ideais para caçarolas, guisados, comida a vapor e outros tipos de cozedura lenta. As definições elevadas são utilizadas para dourar os alimentos, fritar superficialmente e grelhar.
7. Caso pretenda deixar os alimentos em lume brando, rode a temperatura para a sua definição mais baixa.
8. Nunca ligue a unidade sem alimentos e/ou líquidos na frigideira.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Nota: Nunca coloque o cabo ou a ficha dentro de água ou qualquer outro tipo de líquido.
Cuidado: Certifique-se sempre de que a frigideira arrefeceu e está desligada na tomada antes de limpar.

Após a utilização, rode o marcador da temperatura na sonda para a posição “Mín.”, desligue o cabo da tomada eléctrica e remova a sonda da frigideira.

Sonda de controlo:

Se for necessário limpar, limpe com um pano humedecido. NUNCA MERGULHE A SONDA DE CONTROLO EM QUAISQUER LÍQUIDOS. Certifique-se sempre de que a sonda está completamente seca antes de a inserir na tomada.

Frigideira:

Limpe a frigideira enquanto ainda está quente após a utilização. Lave a superfície interna da frigideira em água com detergente quente, utilizando uma esponja ou pano suave. Não utilize quaisquer agentes de limpeza abrasivos rígidos. A

utilização do detergente de lavar loiça normal deve ser suficiente. Para uma sujidade excessiva, depois de a unidade arrefecer, lave a frigideira com uma esponja suave humedecida com um agente de limpeza para cozinha não abrasivo. Lave e seque bem, tente que não entre qualquer água dentro da tomada, mas se por acaso entrar, certifique-se sempre de que a tomada está completamente seca antes de inserir a sonda de controlo.

Tampa de vidro:
Lave a tampa em água quente com sabão utilizando uma esponja suave, enxagúe e seque bem.

Seguir algumas dicas gerais pode prolongar a vida útil da frigideira:

1. Lave sempre a frigideira e cubra o mais rapidamente possível após cada utilização.
2. NÃO coloque água fria numa frigideira quente.
3. Nunca esfregue com utensílios duros ou afiados durante a limpeza.
4. NÃO coloque a sonda de controlo de temperatura na superfície da frigideira. Pode riscar ou danificar o revestimento antiaderente.
5. NÃO lave a frigideira com a sonda de controlo de temperatura ligada.
6. Lave a frigideira após cada utilização para evitar manchas causadas por uma acumulação de alimentos ou resíduos de gordura. Nunca deixe os alimentos na frigideira de um dia para o outro.
7. Mantenha a unidade a um ângulo de 45º, com o lado da tomada virado para cima de forma a lavar. Isto irá evitar ou, pelo menos, minimizar a probabilidade de a água entrar em contacto com a tomada.

DICAS PARA COZINHAR

- Os alimentos que cozinham em demasia com facilidade devem ser removidos da frigideira assim que os alimentos estiverem prontos.
- Tente secar carne, peixe, carne de aves, etc., antes de adicionar ao óleo quente para evitar salpicos desnecessários.
- Não frite demasiados alimentos ao mesmo tempo para evitar que a temperatura do óleo baixe drasticamente.

RECEITAS

Importante: As definições de temperatura apresentadas nas receitas são aproximadas. Devido a diferenças pessoais no sabor, pode desejar que alguns alimentos sejam mais ou menos estaladiços, mais ou menos passados, especialmente no caso das carnes. Por conseguinte, as definições de calor podem ser aumentadas, diminuídas ou variadas de qualquer forma para se adaptar à sua preferência individual.

ALMÔNDEGAS CHINESAS

500 g de carne picada
250 g de couve
2 cebolas
1,5 ml de gengibre
5 ml de sal
15 ml de molho de soja
30 ml de óleo para cozinhar ou gordura

MÉTODO: Pré-aqueça a frigideira a uma temperatura de cerca de 150 ºC. Coloque a carne, couve e cebolas no moedor de carne utilizando um cortador grosso ou coloque no processador de alimentos. Misture o gengibre, o sal e o molho de soja e adicione à mistura da carne. Misture bem. Molde em bolas com cerca de 2,5 – 3 cm de diâmetro. Frite em gordura derretida até estar pronto, dourando bem em todos os lados.

COSTELETAS COM COLORAU

4 a 6 costeletas
Colorau
Sal
Pimenta
3 ml de salva
300 ml de leite

MÉTODO: Pré-aqueça a frigideira na definição 5.5. Tempere as costeletas com colorau, sal, pimenta e salva. Unte a frigideira ligeiramente e doure as costeletas em ambos os lados. Reduza a definição de calor para 2.5. Adicione o leite gradualmente conforme necessário. Cubra e deixe a estufar até estar pronto.

FRANGO ASSADO COM BATATAS ASSADAS

1 x 1,5 kg de frango
7 ml de mistura de ervas secas
3 ml de curcuma
1 cebola grande, em quatro
60 ml de óleo
60 g de manteiga
6 batatas de tamanho médio, descascadas
Sal e pimenta
Farinha

MÉTODO: Lave e seque o frango dentro e fora. Misture o sal, a pimenta, as ervas e a curcuma e tempere o frango com essa mistura. Coloque a cebola dentro da cavidade do frango e dê um nó às pernas. Aqueça o óleo e a manteiga na frigideira a uma temperatura de cerca de 180 ºC até que a manteiga comece a formar espuma. Frite o frango até que esteja bem dourado de forma uniforme. Baixe a temperatura para aproximadamente 120 ºC. Cubra e asse o frango durante cerca de 1 hora, virando a cada 15 minutos. Tempere as batatas e polvilhe farinha. Adicione as batatas à frigideira nos últimos 30 minutos de cozedura. Asse com o frango, virando regularmente.

GUISADO DE CORDEIRO AROMÁTICO

750 g de pá de cordeiro
corte em pedaços de 2,5 cm
30 ml de óleo de cozinha
1 x 300 ml de polpa de tomate condensada em lata
300 ml de água
5 ml de sal
8 a 10 pequenas cebolas inteiras
300 ml de ervilhas em lata

MÉTODO: Pré-aqueça a frigideira. Aqueça o óleo de cozinha e doure a carne. Retire o excesso de gordura à medida que se vai acumulando. Misture a polpa de tomate, a água e o sal e verta sobre a carne. Adicione as cebolas. Reduza a temperatura. Cubra e cozinhe durante 1 hora ou até que a carne esteja tenra. Adicione as ervilhas antes de servir e aqueça novamente. Sirva quente directamente da frigideira.

STROGONOFF DE CARNE DE VACA

750 g de bife redondo cortado às tiras
Farinha, sal e pimenta
30 ml de gordura
150 ml de cebolas picadas
1 dente de alho, picado
1 x 200 g cogumelos em lata
300 ml de natas ácidas
1 lata de polpa de tomate
15 ml de molho Worcestershire
6 a 8 gotas de molho de Tabasco
2,5 ml de sal
1 ml de pimenta

MÉTODO: Pré-aqueça a frigideira na temperatura de 180 ºC. Drene a carne em farinha temperada. Derreta a gordura e doure bem a carne. Adicione as cebolas, o alho e os cogumelos e salteie ligeiramente. Reduza a temperatura para 100 ºC. Misture as natas, a polpa de tomate, o molho Worcestershire, o molho de Tabasco, o sal e a pimenta e verta sobre a carne. Cubra e deixe a estufar durante 1 ½ hora ou até que a carne esteja tenra. Sirva sobre esparguete ou arroz. Polvilhe queijo parmesão.

OVOS MEXIDOS

6 ovos ligeiramente batidos
Sal e pimenta
100 ml de natas ou leite
30 ml de manteiga

MÉTODO: Pré-aqueça a frigideira. Misture os ovos, o sal, a pimenta e o leite. Derreta a manteiga na frigideira e adicione os ovos. Mexa os ovos à medida que forem ficando firmes. Sirva quando estiverem firmes mas não secos.

Variações:
Caril – Adicione 5 a 10 ml de caril em pó
Carne seca – Adicione 230 ml de carne seca ralada
Presunto ou peru – Adicione presunto ou bacon aos cubos salteados
Cebola e salsa – Adicione cebola picada e salsa
Cebolinho – Adicione cebolinho picado
Cogumelos – Adicione cogumelos frescos ou enlatados cortados recentemente

GUARDAR O APARELHO

- Desligue a unidade da tomada e limpe todas as peças conforme instruído acima. Certifique-se de que todas as peças estão secas antes de guardar.
- Guarde o aparelho na sua embalagem num local limpo e seco.
- Nunca guarde o aparelho enquanto estiver molhado ou sujo.
- Nunca enrole o cabo de alimentação à volta do aparelho.

REPARAÇÃO DO APARELHO

O aparelho não contém componentes que possam ser reparados pelo utilizador. Se a unidade não estiver a funcionar corretamente, verifique o seguinte:

- Se seguiu as instruções corretamente.
- Se a unidade foi devidamente ligada e se a tomada de parede está ligada.
- Se a fonte de alimentação elétrica está ligada.
- Se a ficha está firmemente encaixada na tomada elétrica.

<u>Se o aparelho continuar sem funcionar depois de verificar os itens acima:</u>
- Consulte o revendedor para uma possível reparação ou substituição. Se o revendedor não for capaz de resolver o problema e necessitar de devolver o aparelho, certifique-se de que:

- A unidade está devidamente embalada na sua embalagem original.
- Apresenta uma prova de compra.
- É fornecida uma razão para a devolução.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou por um agente de assistência autorizado de forma a evitar qualquer perigo. Caso seja necessário reparar o aparelho dentro do período de garantia, o aparelho deve ser devolvido a um centro de assistência da Tedelex Trading (Pty) Ltd aprovado. A reparação fora do período de garantia continua a ser possível, mas, contudo, será cobrada.

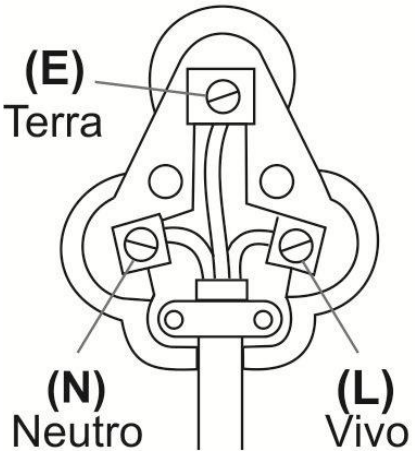
SUBSTITUIÇÃO DA FICHA

Cumpra com as instruções seguintes caso seja necessário substituir a ficha.

Esta unidade destina-se a operar apenas na corrente indicada. A ligação a outras fontes de alimentação poderá danificar o aparelho. Ligue uma ficha de três pinos da seguinte maneira:

Os fios neste terminal de alimentação estão coloridos de acordo com o seguinte código:

AVISO: ESTE APARELHO DEVE ESTAR LIGADO À TERRA
(Certifique-se sempre de que a ficha de três pinos está ligada da seguinte maneira:)



(E) Verde e amarelo
(N) Azul
(L) Castanho

ANEXE A SUA PROVA DE COMPRA/RECIBO AQUI

EM CASO DE RECLAMAÇÃO AO ABRIGO DE GARANTIA, É NECESSÁRIO PRODUZIR ESTE RECIBO.

GARANTIA

1. A Tedelex Trading (Pty) Limited (“Tedelex”) garante ao comprador original deste produto (“o cliente") que este produto não apresenta defeitos de material e fabrico que se manifestam na utilização normal pessoal, familiar ou doméstica num período de 1 (um) ano desde a data de compra (“período de garantia”).

2. No caso de um cliente comprar um produto e este se quebrar, apresentar defeitos ou não funcionar corretamente para a finalidade prevista, o cliente tem de notificar o fornecedor ao qual comprou o produto ("o fornecedor") desse fato dentro do período de garantia. Qualquer reclamação nos termos da garantia deve ser acompanhada por uma prova de compra. Caso não esteja disponível uma prova de compra, então as despesas da reparação e/ou manutenção poderão ter de ser pagas pelo cliente ao fornecedor.

3. O produto avariado tem de ser devolvido ao centro de assistência do fornecedor para aplicar a garantia.

4. O fornecedor irá reembolsar, reparar ou trocar o produto nos termos desta garantia, sujeito aos requisites legislativos. Esta garantia será válida apenas quando o cliente não tiver quebrado ele próprio o produto ou utilizado o produto para outro fim que não o previsto. A garantia não inclui e não será interpretada como abrangendo produtos danificados como resultado de um desastre, utilização imprópria, manipulação, abuso ou qualquer modificação não autorizada ou reparação do produto.

5. Esta garantia aplicar-se-á apenas ao produto fornecido na data de compra e não a quaisquer acessórios incluídos ou instalados pelo cliente.

6. Se o cliente solicitar que o fornecedor repare o produto e o produto se quebrar ou não funcionar corretamente nos 3 (três) meses após a reparação, considerando que não seja resultado de utilização imprópria, manipulação ou modificação por ou em nome do cliente, então o fornecedor poderá substituir o produto ou pagar um reembolso ao cliente.

7. O cliente poderá ser responsável por certos custos quando os produtos devolvidos não estiverem na embalagem original, ou caso a embalagem esteja danificada. Este custo será deduzido de qualquer reembolso pago ao cliente.

TEDELEX TRADING (PTY) LTD

JOANESBURGO	N.º TEL. +2711 490-9600
CIDADE DO CABO	N.º TEL. +2721 552-5161
DURBAN	N.º TEL. +2731 792-6000

www.amap.co.za

Félicitations pour l'achat de notre poêle à frire électrique Salton. Chaque unité est fabriquée afin de d'assurer la sécurité et la fiabilité. Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, merci de lire le manuel avec soin et de le garder à titre de référence.

GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de n'importe quel appareil électrique, des précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être suivies, ainsi que les points suivants :

1. Merci de lire les instructions avec attention avant d'utiliser tout appareil quel qu'il soit.
2. Toujours vous assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond aux voltages principaux dans votre maison.
3. Une opération incorrecte et une utilisation inappropriée peuvent endommager l'appareil et entraîner des blessures pour l'utilisateur.
4. L'appareil est destiné à uniquement à un usage domestique. Une utilisation commerciale annule la garantie et le fournisseur ne peut pas être tenu pour responsable des blessures ou des dommages causent lors de l'utilisation de l'appareil pour tout autre usage que celui auquel il est destiné.
5. Assurez-vous que le bouton du couvercle soit fermement assemblé avant l'utilisation.
6. Insérez toujours la sonde de réglage de la température (thermostat) dans l'unité, avant de brancher l'appareil dans la prise murale.
7. Après l'utilisation, tournez le bouton de contrôle sur « 0 », éteignez l'alimentation du secteur et déconnectez du mur.
8. La poêle à frire électrique doit être uniquement utilisée avec la sonde de réglage de la température (thermostat) qui est fournie.
9. Si vous utilisez une spatule en plastique, ne la laissez pas dans la poêle à frire, lorsque celle-ci est chaude.
10. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
11. Des précautions extrêmes doivent être prises lors du déplacement de l'appareil, lorsqu'il contient de l'huile chaude ou bien d'autres liquides chauds. Il est recommandé de ne pas déplacer l'unité à ce moment-là.
12. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
13. Eviter tout contact avec les parties mobiles.

14. Une surveillance étroite est requise lorsque tout appareil est utilisé près d'enfants ou de personnes invalides.
15. Vérifier le cordon d'alimentation et brancher régulièrement pour éviter que le cordon ne soit endommagé. Si le cordon ou la prise sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant ou par une personne qualifiée afin d'éviter un danger électrique.
16. Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de dommage, rapporter l'unité pour un examen et / ou une réparation par un agent de maintenance agréé.
17. Pour éviter le risqué de choc électrique, ne pas immerger ou exposer l'ensemble du moteur, la prise, ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou bien dans tout autre liquide.
18. N'utilisez pas de détergents puissants, de nettoyant caustique ou de nettoyant pour four quand vous nettoyez ce produit.
19. Débranchez la fiche de la prise en tenant la fiche quand vous la retirez de la prise. Ne pas tirer sur le cordon pour déconnecter l'appareil du secteur. Toujours débrancher l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée, avant le nettoyage ou lors de l'ajout ou du retrait de parties.
20. L'utilisation d'accessoires se fixant à l'unité qui ne sont ni recommandés ou fournis par le fabricant pourrait entraîner des blessures, un incendie ou un choc électrique.
21. Un cordon court est fourni pour réduire les risques résultant d'un entremêlement, ou de trébuchement sur ce dernier.
22. Ne pas laisser le cordon dépasser du bord de la table ou du comptoir. S'assurer que le cordon n'est pas dans une position ou il peut être tire par inadvertance.
23. Ne pas laisser le cordon de toucher des surfaces chaudes et ne pas le placer sur ou près d'un réchaud à gaz ou électrique ou d'un four chaud.
24. Ne couvrez pas et ne rangez pas l'unité avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.
25. Ne laissez pas cet appareil entrer en contact avec des rideaux, des revêtements de mur, des vêtements, des torchons ou autres matériaux inflammables en cours d'utilisation. Attention en cas d'utilisation sur des surface que la chaleur pourrait endommager – il est recommandé d'utiliser un matériau isolant. Pendant que vous cuisinez, ne placez jamais l'appareil sur une surface en plastique, sur du tissu ou sur de la moquette.

26. Ne pas utiliser l'appareil sur une plaque à gaz ou électrique ou au-dessus d'une flamme.
27. L'utilisation d'un cordon d'extension avec cet appareil n'est pas recommandée. Cependant, s'il s'avère nécessaire d'utiliser une rallonge électrique qui est adaptée à la consommation d'énergie de l'appareil, afin d'éviter le surchauffement du cordon d'extension, de l'appareil ou de la prise de courant. Ne pas mettre la rallonge dans une position où elle peut être tirée par des enfants, ou des animaux, ou bien où ils risquent de trébucher dessus.
28. Cet appareil n'est pas recommandé pour un usage extérieur. Ne pas utiliser cet appareil pour quoique ce soit d'autre que l'utilisation à laquelle il est destiné.
29. NE PAS porter l'appareil en le prenant par le cordon d'alimentation.
30. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance pendant son utilisation. Débrancher toujours l'unité lorsqu'elle n'est pas utilisée, ou avant de la nettoyer.
31. Faire toujours fonctionner l'appareil sur une surface régulière et stable. Ne pas placer l'unité sur une surface chaude.
32. S'assurer que l'interrupteur est en position « ARRET » ou « 0 » après chaque utilisation.
33. Le fabricant n'accepte de prendre aucune responsabilité pour tout dommage ou blessure que ce soit, qui seraient dues à une utilisation incorrecte ou inappropriée, ou celle de réparations exécutées par un personnel non-agréé.
34. En cas de problèmes techniques, éteindre la machine et ne pas essayer de la réparer vous-même. Renvoyer l'appareil à un service de maintenance habileté pour un examen, un ajustement ou pour une réparation. Insister toujours pour que les pièces détachées d'origines soient utilisées. Le non-respect avec les précautions et les instructions mentionnées ci-dessus pourrait empêcher le bon fonctionnement de cette machine.

CARACTÉRISTIQUES

- 1500 W
- Cuit, rôti, grille, frit et cuit à la vapeur, fait pocher, cuit (au four), dégèle et garde au chaud
- Cuit à feu doux jusqu'à 200°C
- Thermostat amovible

- Elément soudé qui permet un transfert de chaleur efficace
- Cuit toute la viande en une fois
- Conception stylée et ergonomique
- Couvercle en verre trempé avec évent à vapeur
- Poêle non-adhésive à revêtement en aluminium
- La poêle à frire peut être immergée dans de l'eau
- Voyant lumineux
- Réservé uniquement à un usage domestique

DESCRIPTION DES PARTIES

1. Couvercle en verre
2. Poignée calorifugée
3. Surface de caisson antiadhésive
4. Marmite en aluminium moulée
5. Connecteur d'alimentation amovible avec sélecteur de contrôle de température variable
6. Base calorifugée stable
7. Bouton de la poignée

ASSEMBLAGE DU COUVERCLE

Le couvercle en verre et le bouton sont emballés comme étant des pièces séparées et elles doivent être assemblées avant l'utilisation. Un tournevis sera nécessaire pour cela.

Avant l'assemblage, assurez-vous que les parties suivantes sont comprises dans l'emballage :

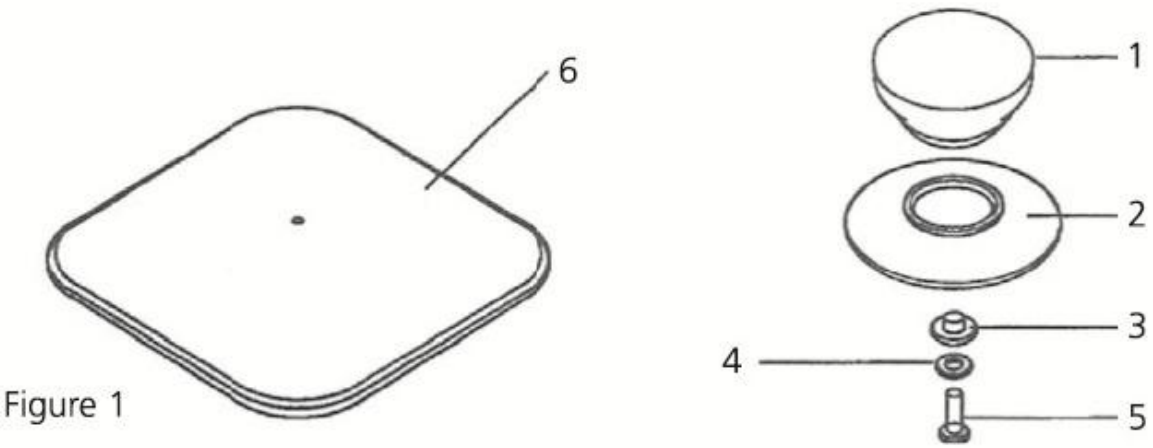


Figure 1

1. Bouton de la poignée
2. Collerette
3. Elément d'espacement en caoutchouc
4. Joint
5. Vis
6. Couvercle

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez la surface interne de l'unité avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux. N'utilisez aucun(e) chiffon/éponge abrasifs/de la laine de verre/d'ustensiles tranchants pour nettoyer la poêle à frire, car cela pourrait endommager la surface non-adhésive.
2. Réglez le bouton de contrôle sur « Min ». Insérez fermement la sonde dans la prise, afin que les deux broches terminales de la poêle soient complétement insérées dans la sonde. Si la sonde n'est pas totalement insérée, un réchauffement anormal peut avoir lieu, en provoquant un accident ou bien un dommage.
3. Branchez le cordon dans la prise murale. Faites attention de ne pas faire tomber la sonde d'une surface en hauteur, car cela l'endommagera.

4. Versez un peu d'huile de salade ou végétale dans la poêle en même temps que la moitié d'une casserole remplie d'eau, et portez à ébullition. Cela éliminera les odeurs de fabrication.
5. Pour l'utiliser : sélectionnez la température qui convient au type d'aliments qui vont être cuits. Tournez le bouton de contrôle dans le sens des aiguilles d'une montre, afin de sélectionner votre température de cuisson. Lorsque la cuisson est terminée, souvenez-vous de tourner l'unité sur la position « Arrêt ».
6. Un conseil général : les réglages faibles sont parfaits pour les cocottes, les ragoûts, la cuisson à la vapeur et pour d'autres types de cuisson lente. Les réglages élevés sont utilisés pour faire dorer, pour faire frire légèrement et pour griller.
7. Si vous souhaitiez faire mijoter les aliments, tournez la température sur son réglage le plus faible.
8. N'allumez jamais l'unité, lorsqu'il n'y a pas d'aliments et/ou de liquide dans la poêle.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

Note : N'immergez pas le cordon ou la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
Précautions : Avant de la nettoyer, assurez-vous toujours que la poêle a refroidi et qu'elle est débranchée.

Après l'utilisation, tournez le bouton de la température du thermostat, sur la position « Min », débranchez le cordon de la prise électrique et retirez la sonde de la poêle.

Sonde de réglage :

Si le nettoyage est nécessaire, essuyez le dessus avec un chiffon humide. N'IMMERGEZ JAMAIS LA SONDE DE REGLAGE DANS UN LIQUIDE QUEL QU'IL SOIT. Assurez-vous toujours que la sonde est complètement sèche avant de l'insérer dans la prise.

Poêle :

Nettoyez la poêle lorsqu'elle est encore chaude, après l'avoir utilisée. Nettoyez la surface interne de la poêle dans de l'eau savonneuse, en utilisant une éponge ou un chiffon doux. N'utilisez aucun nettoyant abrasif qui soit agressifs. Le liquide vaisselle habituelle devrait suffire.

Dans le cas où elle est très sale, après le refroidissement de l'unité, nettoyez la poêle à frire à l'aide d'une éponge douce humide, avec un nettoyant pour la cuisine qui ne soit pas abrasif. Rincez-la et séchez-la soigneusement, essayez d'éviter que de l'eau ne s'infiltre dans la prise, mais si cela arrive, assurez-vous toujours que la prise soit complètement sèche avant d'insérer la sonde de réglage.

Couvercle en verre :
Nettoyez le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse en utilisant une éponge douce, rincez-le et séchez-le soigneusement.

En suivant quelques conseils d'ordre général, vous pouvez prolonger la durée de vie de votre poêle à frire :

1. Nettoyez toujours la poêle et couvrez-la dès que possible après chaque utilisation.
2. NE versez PAS d'eau froide dans une poêle chaude.
3. Ne la grattez jamais avec des ustensiles durs ou tranchants lorsque vous la nettoyez.
4. NE placez PAS la sonde de contrôle de la température sur la surface de la poêle. Cela pourrait érafler ou endommager le revêtement antiadhésif.
5. NE nettoyez PAS la poêle, lorsque la sonde réglage de la température est connectée.
6. Après chaque utilisation, nettoyez la poêle à frire pour éviter les tâches dues aux dépôts d'aliments, ou aux résidus de graisse. Ne laissez jamais de la nourriture dans la poêle toute une nuit.
7. Pour la nettoyer, tenez l'unité à un angle de 45°, le côté de la prise dirigé vers le haut. Cela évitera, ou au moins réduira, le risque que de l'eau ne s'infiltre dans la prise.

CONSEILS DE CUISSON

- Les aliments qui sont trop cuits devraient être retirés de la poêle à frire facilement, dès que la cuisson est terminée.
- Essayez de sécher la viande, le poisson, la volaille etc., avant d'ajouter de l'huile chaude, afin d'éviter des éclaboussures inutiles.

- Ne faites pas frire trop d'aliments en même temps, afin d'éviter que la température de l'huile ne refroidisse trop brusquement.

RECETTES

Important : les réglages de température donnés dans les recettes sont approximatifs. Du fait des différences personnelles de goûts, certains aliments peuvent être préférés plus ou moins croustillants, plus ou moins cuits, en particulier pour ce qui est des viandes. Par conséquent, les réglages de température peuvent être augmentés, diminués ou bien ils peuvent varier en fonction de votre préférence personnelle.

BOULETTES DE VIANDE CHINOISES

500 g de bœuf haché
250 g de choux
2 oignons
1,5 ml de gingembre
5 ml de sel
15 ml de sauce soja
30 ml de matière grasse ou d'huile de cuisson

MÉTHODE : Préchauffez la poêle à frire à environ 150 °C. Mettez la viande, le chou et les oignons dans un hachoir à viande en utilisant un couteau grossier, ou bien mettez le tout dans un robot ménager. Mélangez le gingembre le sel et la sauce soja et ajoutez-les au mélange de viande. Mélangez bien. Formez des boulettes d'environ 2,5 – 3 cm de diamètre. Faites-les frire dans de la matière grasse fondue, jusqu'à ce qu'elles soient cuites, bien dorées sur tous les côtés.

COTELETTES DE PORC AU PAPRIKA

4 à 6 côtelettes de porc
Paprika
Sel
Poivre
3 ml de sauge
300 ml de lait

MÉTHODE : Préchauffez la poêle à frire sur le réglage 5.5. Saupoudrez les côtelettes de paprika, de sel, de poivre et de sauge. Graissez légèrement la poêle à frire et faire dorer les côtelettes de chaque côté. Baissez le réglage de la température à 2.5.

Ajoutez progressivement le lait, comme vous le souhaitez. Couvrez et faites braiser jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

POULET ROTI AVEC DES POMMES DE TERRE ROTIES

Un poulet de 1 x 1,5 kg
7 ml d'herbes aromatiques mélangées
3 ml de curcuma
1 gros oignon, coupé en quartiers
60 ml d'huile
60 g de beurre
6 pommes de terre moyennes, pelées
Sel et poivre
Farine

MÉTHODE : Nettoyez et séchez le poulet à l'intérieur et à l'extérieur. Mélangez le sel, le poivre, les herbes et le curcuma et saupoudrez-les sur le poulet. Mettez l'oignon à l'intérieur du poulet et attachez les pattes. Faites chauffer l'huile et le beurre dans la poêle à frire à environ 180 °C, jusqu'à ce que le beurre commence à devenir mousseux. Faites frire le poulet, jusqu'à ce qu'il soit totalement doré. Baissez la température à environ 120 °C. Couvrez et faites rôtir le poulet pendant environ 1 heure, en le tournant toutes les 15 minutes. Assaisonnez les pommes de terre et saupoudrez-les de farine. Ajoutez les pommes de terre dans la poêle à frire pendant les 30 dernière minutes de la cuisson. Faites rôtir le poulet en le tournant régulièrement.

SAVOUREUX RAGOUT D'AGNEAU

750 g d'épaule d'agneau
coupée en morceaux de 2,5 cm
30 ml d'huile de cuisson
1 x 300 ml de soupe condensée
de tomates en boîte
300 ml d'eau
5 ml de sel
8 à 10 petits oignons entiers
300 ml de petits pois en boîtes

MÉTHODE : Préchauffez la poêle à frire. Faites chauffer l'huile et faites dorer la viande. Retirez l'excédent de graisse au fur et à mesure qu'elle s'accumule. Mélangez la soupe de tomates, l'eau et le sel et versez le tout sur la viande. Ajoutez les oignons. Diminuez la température.

Couvrez et laissez cuire pendant 1 heure, jusqu'à ce que la viande soit tender. Ajoutez les petits pois juste avant de servir et réchauffez. Servez le tout chaud tout juste sorti de la poêle à frire.

BŒUF STROGANOFF

750 g de steak de ronde coupé en lanières
Farine, sel et poivre
30 ml de matière grasse
150 ml d'oignons hachés
1 gousse d'ail émincée
1 x 200 g de champignons en boîte
300 ml de crème sure
1 boîte de soupe de tomates
15 ml de sauce Worcestershire
6 à 8 gouttes de sauce Tabasco
2,5 ml de sel
1 ml de poivre

MÉTHODE : Préchauffez la poêle à frire à 180 °C. Enrobez la viande avec de la farine assaisonnée. Faites fondre la matière grasse et faites-la bien dorer. Ajoutez les oignons, l'ail et les champignons et faites-les légèrement revenir. Réduisez la température à 100 °C. Mélangez la crème, la soupe e tomates, la sauce Worcestershire, la sauce Tabasco, le sel et le poivre et verser le tout sur la viande. Couvrez et faites braiser pendant 1 ½, jusqu'à ce que la viande soit tender. Servez sur des spaghettis ou du riz chauds. Saupoudrez de parmesan.

ŒUFS BROUILLES

6 œufs légèrement battus
Sel et poivre
100 ml de crème ou de lait
30 ml de beurre

MÉTHODE : Préchauffez la poêle à frire. Mélangez les œufs, le sel, le poivre et le lait. Faites fonder le beurre dans la poêle et ajoutez les œufs. Remuez les œufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Servez-les fermes, mais pas secs.

Variations :

- Au curry – Ajoutez 5 à 10 ml de poudre de curry
- Au bœuf séché – Ajoutez 230 ml de bœuf séché en lanières
- Au jambon ou au lard – Ajoutez le jambon en cubes ou le lard sauté

• Aux oignons et au persil – Ajoutez des oignons et du persil hachés
• A la ciboulette – Ajoutez de la ciboulette hachée
• Aux champignons – Ajoutez des champignons émincés en boîtes ou frais

RANGEMENT DE L'APPAREIL

- Débrancher l'unité de l'alimentation électrique et nettoyer les pièces comme il l'a été recommandé ci-dessus. S'assurer que toutes les pièces sont sèches avant de les ranger.
- Ranger l'appareil dans sa boîte ou bien dans un endroit propre et sec.
- Ne jamais ranger l'appareil s'il est encore humide ou sale.
- Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour du appareil.

MAINTENANCE DE L'APPAREIL

Il n'existe pas de pièces dans cet appareil, dont la maintenance puisse être faite par l'utilisateur. Si l'unité ne fonctionne pas correctement, veuillez vérifier les points suivants :

- Vous avez correctement suivi les instructions.
- Que l'unité a été correctement connectée et que toutes les prises murales sont allumées.
- Que l'alimentation secteur est sur MARCHE.
- Que la fiche est solidement ancrée dans la prise de courant.

<u>Si cet appareil ne fonctionne toujours pas après avoir vérifié les points énoncés ci-dessus</u> : Consulter un détaillant pour la possibilité d'une réparation ou bien d'un replacement. Si le détaillant ne réussit pas à résoudre le problème est que vous devez renvoyer l'appareil, assurez-vous que :

- L'unité est emballée avec soin dans son emballage d'origine.
- La preuve d'achat est jointe.
- La raison pour laquelle l'appareil est renvoyé.

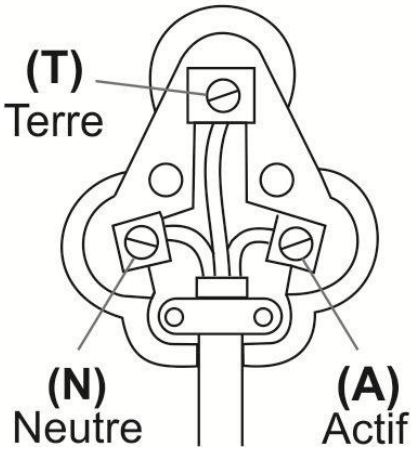
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabriquant ou par un agent de maintenance agréé, afin d'éviter tout danger. Si la maintenance devient

nécessaire pendant la durée de la garantie, l'appareil devrait être renvoyé à un centre de maintenance agréé par Tedelex Trading (Pty) Ltd. La maintenance au-delà de la garantie est toutefois possible, mais elle sera cependant facturée.

LE CHANGEMENT DE LA PRISE

Si la prise intégrée devait être change, suivez les instructions ci-dessous.
Cette unité est uniquement conçue pour fonctionner au courant indiqué. La connexion à d'autres sources d'alimentation pourrait endommager l'appareil.
Connecter la prise à trois chiffes de la manière suivante :
Les fils de ce réseau sont colorés selon le code suivant :

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RACCORDE A UNE PRISE DE TERRE
(Il faut toujours s'assurer que la prise à trois fiches est connectée de la manière suivante :)



(T) Vert et jaune
(N) Bleu
(A) Marron

VEUILLEZ APPOSER VOTRE PREUVE D'ACHAT / RECU ICI
EN CAS DE RECLAMATION PENDANT LA PERIODE DE GARANTIE CE RECUS DOIT ETRE PRESENTE.

GARANTIE

1. Tedelex Trading (Pty) Limited (« Tedelex ») garantie à l'acheteur d'origine de ce produit (« le client »), que ce dernier ne présentera pas de défauts de qualité, ni de fabrication qui dans le cadre d'une utilisation normale, familiale ou domestique pourrait apparaître en l'espace d'1 (d'une) année suivant la date d'achat (« période de garantie »).

2. Lorsque le client a acheté un produit qui se casse, présente des défauts ou qui ne fonctionne pas correctement pour l'utilisation pour laquelle il était destiné, le client doit signaler cela au fournisseur auprès duquel il a acheté le produit (« le fournisseur ») durant la période de garantie. Toute réclamation selon les conditions de la garantie doit être accompagnée d'une preuve d'achat. Si la preuve d'achat, n'est pas disponible, à ce moment-là, les frais de réparation et / ou d'entretien peuvent être à la charge du client vis-à-vis du fournisseur.

3. Un produit défectueux doit être rapporté au centre d'entretien du fournisseur pour faire jouer la garantie.

4. Le fournisseur remboursera, réparera ou échangera le produit selon les termes de cette garantie qui est assujettie aux exigences légales. Cette garantie devrait être valable uniquement quand le client n'a pas cassé lui-même l'appareil, ou utilisé ce dernier pour faire quelque chose pour lequel il n'était pas destiné. La garantie ne comprend pas et ne peut pas être saurait être considérée comme couvrant les dommages affectant l'appareil, qui seraient le résultat d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une modification, d'un abus ou de toute modification ou réparation non-autorisée de l'appareil.

5. La garantie couvrira uniquement le produit fournit à la date d'achat et elle ne s'appliquera pas à toute pièces ajoutée ou installée par le client.

6. Si le client demande au fournisseur de réparer le produit et si le produit casse ou ne fonctionne pas correctement dans les 3 (trois) mois de la réparation, et si ceci n'est pas le résultat d'une mauvaise utilisation, à ce moment-là le fournisseur pourrait remplacer le produit ou rembourser le client.

7. Le client pourrait être tenu pour responsable de certains frais lorsque les produits ne sont pas renvoyés dans leur emballage d'origine, ou si l'emballage est endommagé. Ceci sera déduit de tout remboursement fait au client.

TEDELEX TRADING (PTY) LTD

JOHANNESBURG TEL NO. +2711 490-9600

CAPE TOWN TEL NO. +2721 552-5161

DURBAN TEL NO. +2731 792-6000

www.amap.co.za